

## Press Release

2024年7月30日

琵琶湖マリオットホテル

ゴーイング ナッツ  
「**Going Nuts ! ×琵琶湖マリオットホテル**」

オータム アフタヌーン ティー  
「**Autumn Afternoon Tea**」を発売

～こだわりのナッツと秋の味覚のコラボレーション～

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

場所：レストラン「**Grill & Dining G**」(12階)



「Going Nuts ! ×琵琶湖マリオットホテル」 Autumn Afternoon Tea」イメージ

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：荒木 義雄）では、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、滋賀県近江八幡市の木の実専門店「**Going Nuts !**」のナッツと秋を代表する芋、栗、南瓜を使用したアフタヌーンティー「**Going Nuts ! ×琵琶湖マリオットホテル**」 Autumn Afternoon Tea」を発売いたします。

この秋は、滋賀県近江八幡市で風味豊かなこだわりのナッツを販売する「**Going Nuts !**」とコラボレーションし、無添加のナッツに芋、栗、南瓜を用いて秋の収穫をテーマにしたアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーからスイーツまですべてのメニューに様々な種類のナッツを取り入れた豊かな風味に、秋に美味しいさつま芋やかぼちゃ、栗を合わせ、見た目、味わいともに秋を感じるアイテムをお楽しみいただけます。また、オプションで、見た目もおしゃれなモンブランやご自宅でも楽しめるマカロンアソートなど**2種**のオリジナルスイーツもご用意。オプションのモンブランをお部屋でお召し上がりいただけるアフタヌーンティー付きの宿泊プランもございます。

地元のこだわりナッツと秋の食材を活かした、当ホテルの秋のアフタヌーンティーをお楽しみください。

## ■「**Going Nuts!** ×琵琶湖マリオットホテル」**Autum Afternoon Tea**」について

スイーツからセイボリーにいたるまで、滋賀県近江八幡市の「Going Nuts!」の無添加、オーガニックにこだわるナッツを7種使用して、秋の食材とともにお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。スイーツには、口の中で燻製の香りがふんわりと広がるマカロンや、ナッツの食感がアクセントの柑橘香る濃厚なチョコレートのガトーなど、個性豊かな8種をラインナップ。スコーンには原料100%のナッツバターを合わせてご用意いたします。セイボリーは、胡桃の香る濃厚なソースと合わせる近江牛とかぼちゃのクロケットや、近江の漬物が入ったあっさりとしたトルティーヤなど4種が並びます。お飲み物には秋におすすめの紅茶のほか、「ロンネフェルト」のティーセレクション10種をラインナップいたします。お好みでオプションのスイーツと合わせて存分にお楽しみください。

メニュー：

### 【スイーツ】（8種類）

ルビーウォールナッツとサツマイモのエンガディナー  
 渋川栗とヘーゼルナッツのガトー ジャンボレモンの香り  
 オウミ木イチゴとミックスナッツのスムージー  
 芋栗南瓜のミニパフェ 紫芋のクッキーと落ち葉チュール  
 かぼちゃとシナモンのクレームブリュレ 黒豆キャラメル  
 さつま芋と燻製カシューナッツのマカロン  
 和栗とピスタチオのムース  
 かぼちゃのスコーン アーモンドバター クロテッドクリーム



アフタヌーンティー イメージ

### 【セイボリー】（4種類）

近江牛ミンチとかぼちゃのクロケット 胡桃のソース  
 永源寺もみじ舞茸入り銀杏のキッシュ クラッシュアーモンド  
 近江鶏と近江漬物入りタルタルカシューナッツのトルティーヤ  
 かぼちゃパンと燻製ピーカンナッツのハトシスタイル



スイーツ イメージ

### 【ドリンク】

秋のおすすめスペシャルティー  
 ロンネフェルトティーセレクション(10種) ※銘柄変更自由  
 コーヒー

## ■オプション 「3種のモンブラン」について（イートイン）

アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方に、季節限定の栗、さつま芋、かぼちゃを味わう3種のモンブランを特別価格でご用意いたします。アドベリーとカシスをアクセントに濃厚な味わいの「栗」、スイートポテトに粒あんのババロアを閉じ込めた和テイストの「さつま芋」、しっとり焼き上げたタルトにリンゴを合わせた「かぼちゃ」の3種が並びます。紅葉に染まる琵琶湖の景色を眺めながら、今秋限定のモンブランを味わう優雅な午後のひとときをお過ごしください。



「3種のモンブラン」イメージ

料金：2,000円(アフタヌーンティーをお召し上がりの方限定)  
 2,400円(一般)

## ■オプション「燻製ナッツマカロン」について（テイクアウト）

アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方限定で、オプションで「**Going Nuts!**」の燻製カシューナッツとピスタチオを使用した「燻製ナッツマカロン」をご購入いただけます。口の中に燻製の風味が広がるユニークな味わいのマカロンをご家庭でもお楽しみいただけます。手土産や大切な方へのプレゼントにもおすすめです。

料金：5個入り 1,500円  
※テイクアウト専用となります。



「燻製ナッツマカロン」イメージ

## 「**Going Nuts!** ×琵琶湖マリオットホテル」 Autumn Afternoon Tea」概要

期間： 2024年9月1日(日)～11月30日(土)  
時間： 13:00～15:00 / 16:00  
場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」  
料金： 1名様 5,500円  
オプション： 3種のモンブラン  
アフタヌーンティーお召し上がりの方 1名様 2,000円  
一般の方 1名様 2,400円  
燻製ナッツマカロン ※アフタヌーンティーお召し上がりの方限定  
5個入り 1,500円



Grill & Dining G イメージ

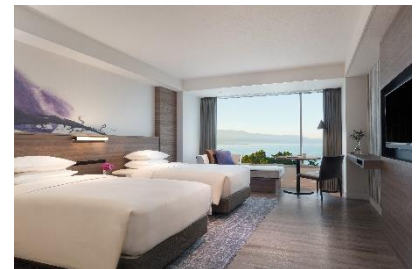
※アフタヌーンティーとオプションのモンブランは前日17時までの事前予約制となります。  
※表示料金は消費税・サービス料込みの料金です。  
※記載のメニュー内容は変更になる場合もございます。

## ■オータムティータイムリトリート スペシャルステイウィズアフタヌーンティー宿泊プラン「**Autumn Tea Time Retreat ～Special Stay with Afternoon Tea～**」について

当アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた後、琵琶湖が一望できるお部屋でのご滞在をお楽しみいただける宿泊プラン。お部屋ではアフタヌーンティーのオプションをご用意しております「3種のモンブラン」をプライベートな空間でお召し上がりいただけます。紅葉に染まる山々とともに琵琶湖を眺めながらゆったりとしたくつろぎのひと時をお楽しみください。

## 宿泊プラン「**Autumn Tea Time Retreat ～Special Stay with Afternoon Tea～**」概要

期間： 2024年9月1日(日)～11月30日(土)  
内容：  
・デラックスルーム、温泉付きプレミアルーム、温泉ビューバス付プレミアルーム(いずれも40㎡)から選べるタイプでのご宿泊  
・「**Going Nuts!** ×琵琶湖マリオットホテル」  
Autumn Afternoon Tea」  
(ご到着日の14:00～16:00にレストランにてご用意いたします。)  
・「3種のモンブラン」  
(レストランご利用後お部屋にご用意いたします。)  
・ホテルレストランでのご朝食



デラックスルーム

料金： 1名様大人23,490円～（2名1室ご利用時）

※3日前17時までの事前予約制となります。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金のご利用日より異なります。詳しくはお問い合わせください。

## ■「Going Nuts！」について

滋賀県近江八幡市にあるこだわりの木の実専門店。無添加で風味豊かなこだわりのナッツやドライフルーツを70種類以上取り揃え、L.A.のオーガニック食文化と日本の持続可能なフードスタイルを琵琶湖湖畔から発信しています。

所在地：滋賀県近江八幡市仲屋町中21まちや倶楽部内

URL：<https://going-nuts.com/>



### <ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

TEL：077-584-2150 URL：<https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

### マリオット・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、600 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X \(旧 Twitter\)](#) (@marriott)、[Instagram](#) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL：077-585-6100 FAX：077-584-2100 E-mail：[press@biwako-marriott.com](mailto:press@biwako-marriott.com)